JOHNSON-ROSE CORP.

The *"PROS"* (*P*ersonable, *R*eliable, *O*utstanding *S*ervice) in commercial smallwares and cookware supplying.

USER MANUAL
FOOD WARMER(S)

Model Numbers (this manual refers to):

#4872 Standard Food Warmer, 14-5/8" X 23-7/8" X 9", 120V, 60hz, 1200 Watt, Capacity 20 Quart (19 Liter)
#4873 Standard Food Warmer ***with Tap***, 14-5/8" X 23-7/8" X 9", 120V, 60hz, 1200 Watt, Capacity 20 Quart (19 Liter)

Please read and keep these instructions. Indoor use only.
Please read and understand all instructions before using this product.

CAUTION! HOT SURFACE!

WARNINGS

- This appliance must be placed on a level surface.
- Do not leave this appliance unattended while it is in use.
- Never immerse this appliance in water.
- Do not operate the appliance when it is empty.
- Do not overfill the appliance with water.
- Never move or carry the appliance when it is "ON" or if it is full of hot liquids.
- Do not attempt to repair or replace power cord if it becomes damaged. Contact a service agent.
- Be careful not to touch any hot surfaces.
- Make sure the power cord does not come in contact with any hot surfaces.

OPERATION *Regular Cleaning will help prolong the Food Warmer's Life* DO NOT OPERATE DRY!

- Carefully unpack the Food Warmer and inspect for damage.
- Add about 4 liters of water to the stainless steel container (Never overfill the unit with water).
- Under no circumstances should the food pan float (remove excess water immediately).
- Turn the temperature controller on. The indicator light will glow, showing that the unit is on.
- Adjust temperature control to the proper setting:
  - (a) Settings 4-6 are designed for initial warm up.
  - (b) Normal control settings range from 1-3.
  - (c) Once the Food Warmer has reached the desired temperature, adjust the temperature control dial to a lower setting. It is recommended that the lowest possible setting that maintains the food service temperature be used.

NOTE: This Food Warmer is not designed to cook soups or sauces, nor is it designed to re-thermalize cold or frozen products.

- Always keep the lid *(not included)* attached and closed when not serving.

CLEANING & MAINTENANCE

- Always unplug the Food Warmer when not in use, when filling, or when cleaning.
- Spilled food should be removed immediately from the exterior surfaces with a damp, soapy cloth.
- Do not use harsh or abrasive chemicals or scouring agents on or in the food warmer.
- Never immerse the food warmer in water (Including any dishwasher).

Mailing Address: PO Box 447, Lockport, NY 14095-0447
Office & Distribution Center: 5303 Crown Drive, Lockport, NY 14094
P: (716) 434-2711 F: (716) 434-2762 www.johnsonrose.com Email: info@johnsonrose.com

JOHNSON-ROSE CORP.

The *"PROS"* (*P*ersonable, *R*eliable, *O*utstanding *S*ervice) in commercial smallwares and cookware supplying.

MANUAL DEL USUARIO
POR CALENTADOR DE ALIMENTOS

Los Números de Modelo (que este manual hace referencia a):

#4872 Calentador estándar de Alimentos, 14-5/8" X 23-7/8" X 9", 120V, 60Hz, 1200 vatio, Capacidad 20 Cuartos (19 Litro)

#4873 Calentador estándar de Alimentos *con Drenaje*, 14-5/8" X 23-7/8" X 9", 120V, 60hz, 1200 vatio, Capacidad 20 Cuartos (19 Litro)

Por favor leer y guardar estas instrucciones. Para Uso interior solamente.
Por favor leer y entender todas las instrucciones antes de usar este product.

¡Precaución! ¡SUPERFICIE CALIENTE!

ADVERTENCIAS

- Este aparato debe colocarse sobre una superficie plana.
- No deje este aparato desatendido mientras está en uso.
- Nunca sumerja el aparato en agua.
- No utilice el aparato cuando está vacío.
- No sobrellenar el aparato con agua.
- Nunca mueva o transporte el aparato cuando está en "ON" (encendido) o si está lleno de líquidos calientes.
- No intente reparar o reemplazar el cable de alimentación si se daña. Contactar con un agente de servicio.
- Tenga cuidado de no tocar las superficies calientes.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con superficies calientes.

OPERACIÓN *Limpieza regular le ayudará a prolongar la vida del calentador de alimentos.*

¡NO PONER EN FUNCIONAMIENTO EN SECO!

- Descargar cuidadosamente el Calentador de Alimentos e inspeccionar por daños.
- Añadir más o menos 4 litros de agua al recipiente de acero inoxidable (nunca sobre llenar la unidad con agua).
- Bajo ninguna circunstancia debe el fuente/inserto flotar (quitar el exceso de agua inmediatamente).
- Encender el regulador de temperatura. La luz indicadora se iluminará, indicando que la unidad está encendida.
- Ajuste el control de temperatura en la posición correcta:
  - (a) Los ajustes 4-6 están diseñados para el calentamiento inicial.
  - (b) Los ajustes de control normales oscilan entre 1a 3.
  - (c) Una vez que el calentador de alimentos ha alcanzado la temperatura deseada, ajuste el dial de control de temperatura a un nivel más bajo. Se recomienda que use el valor más bajo posible que mantiene la temperatura de servicio de alimentos.

NOTA: Este calentador de Alimentos no está diseñado para cocinar sopas o salsas, ni está diseñado para re-termalizar productos fríos o congelados.

- Mantenga siempre la tapa (no incluida) adjunta y cerrada cuando no sirviendo.

LIMPIEZA Y MANTENOMIENTO

- Siempre desenchufe el calentador de alimentos cuando no esté en uso, cuando llenarlo o cuando limpiarlo.
- Los alimentos derramados deben retirarse inmediatamente de las superficies exteriores con un paño húmedo, y jabonosa.
- No utilice productos químicos agresivos o abrasivos ni un limpiador abrasivo sobre o en el calentador de alimentos.
- Nunca sumerja el calentador de alimentos en agua (incluido cualquier lavaplatos).

Mailing Address: PO Box 447, Lockport, NY 14095-0447
Office & Distribution Center: 5303 Crown Drive, Lockport, NY 14094
P: (716) 434-2711 F: (716) 434-2762 www.johnsonrose.com Email: info@johnsonrose.com